

sogood™



Награждения и поощрения работников ресторанов

Изменения от 01.12.2015

Москва 2016

Положение о награждениях и поощрениях работников ресторанов

Согласовано:



Директор по
операционной деятельности _____ О.В.Елисеева
« _____ » _____ 2015г.

Директор Департамента по поддержке
операционной деятельности _____ С.Ю.Орлов
« _____ » _____ 2015г.

Коммерческий директор _____ Р.Т.Полякова
« _____ » _____ 2015г.

Финансовый директор _____ И.В.Федосов
« _____ » _____ 2015г.

Генеральный директор _____ О.В.Писклов
« _____ » _____ 2015г.

Премии для Рядовых работников и тренеров



**Премия
по итогам работы за квартал**

**(Performance bonus)
для работников категории
«Рядовые»**

Performance bonus



Целью этого вида премирования является повышение заинтересованности работников ресторанов в достижении целевых значений ключевых показателей эффективности деятельности ресторана.

На получение премии имеют право:

1. Все рядовые работники ресторана:
 - Члены бригады
 - Тренеры
2. Работники, которые приступил к работе в расчетном квартале (за который рассчитываются результаты) и отработали (не уволились) до конца расчетного квартала.

Показатели для расчета



№	Показатель	Цель
1	Sales	$\geq 101\%$
2	OSAT	$\geq 72\%$

1. Sales – План по товарообороту ресторана за финансовый квартал выполнен на **101** и более процентов;
2. OSAT – Оценка уровня общего впечатления Гостей от посещения ресторанов, которая фиксируется Гостями в системе GES при наличии не менее 50 отзывов, **из которых не менее 72 процента превосходных отзывов о работе ресторана Гостей в месяц, и ресторан не попадает в список о недостоверности данных;**
3. Критерий для выплаты бонуса – выполнение обоих

Расчет премии



12% x Часы (отработанные Q) x Часовую ставку.*

- ✓ Если часовая тарифная ставка увеличивалась в течение расчетного квартала, бонус за весь квартал рассчитывается пропорционально отработанному времени на каждой, установленной за расчетный период ставке.
- ✓ Если в течение расчетного квартала работник был переведен на должность Менеджера смены, бонус рассчитывается пропорционально отработанному времени работника на должности Члена бригады либо Тренера.

* Пример расчета смотри на слайде №7

Пример расчета



Sales = 105%
OSAT = 75%
Размер премии =
12%

Sales = 90%
OSAT = 75%
Размер премии =
0%

Sales = 110%
OSAT = 40%
Размер премии =
0%

Часовая тарифная ставка = 50 рублей

Районный коэффициент = 15%

Количество отработанных часов за квартал = 420 часов

Sales = 105%
OSAT >=75%



Размер премии = 12%

$50 \times 115\% \times 420 \times 12\% = 2\,898$ рублей

Финансовые кварталы



- Февраль Март Апрель
 - **2 квартал**
- Май Июнь Июль
 - **3 квартал**
- Август Сентябрь Октябрь Ноябрь
 - **4 квартал**
- Декабрь Январь
 - **1 квартал**

Порядок начисления премии



- **Показа-тели**

- Отдел планирования и анализа Финансового департамента в программе QV фиксирует показатели за период и предоставляет в ОКА

- **Расчет премии**

- Менеджер по льготам и компенсациям загружает показатели в программу и подготавливает приказ о премировании

- **Начисление премии**

- Менеджер по льготам и компенсациям передает приказ о премировании в Расчетную группу для начисления премии в заработную плату за вторую половину месяца

Премии для Рядовых работников



Ежеквартальная премия за Операционное Совершенство

Премия за Операционное



Целью этого вида премирования является

повышение качества обслуживания Гостей ресторана и
исполнение операционных процессов на уровне
мировых стандартов.

Премирование представляет собой вознаграждение за
отсутствие отклонений от Стандартов работы ресторана.

На получение премии имеют право:



1. Все рядовые работники ресторана:
 - ✓ Члены бригады
 - ✓ Тренеры;
2. Работники, которые приступил к работе в расчетном квартале (за который рассчитываются результаты);
3. Работники, отработавшие за отчетный период не менее половины нормы часов;
4. Работники, отработавшие (которые не уволились) до конца расчетного квартала.

Премия за Операционное Совершенство



•CER

*Переходный
период*



*Выплат
нет*

Описание процесса премирования

Департамент по поддержке операционной деятельности проводит Аудит ресторанов в любой день недели и в любое время без предварительного предупреждения.

Аудит оценивает следующие области в ресторане:

- Чистота
- Гостеприимство
- Точность выполнения заказов
- Техническое состояние ресторана и оборудования
- Качество продукта
- Скорость обслуживания
- Уровень и подготовленность сотрудников ресторана

Показатели для расчета:

№	Показатель	Цель
1	CER	≥ 65
2	FSC	0
3	FSI	< 10

1. CER – Соблюдение операционных стандартов – оценка за аудит не менее 65 баллов;
2. FSC – критические отклонения от стандартов по пищевой безопасности;
3. FSI – вторичные отклонения от стандартов по пищевой безопасности;
4. Критерий для выплаты бонуса – выполнение одновременно всех показателей.

Описание процесса премирования

Департамент по поддержке операционной деятельности проводит Аудит ресторанов в любой день недели и в любое время без предварительного предупреждения.

Аудит оценивает следующие области в ресторане:

- Соответствие стандартам бренда (Brand Standards)
- Соответствие стандартам по Пищевой безопасности (Food Safety)
- Здоровье и безопасность (Health & Safety)

Приоритетной областью для ресторанов установлена – «Пищевая безопасность (Food Safety)»

ROCC bonus, показатели



New

Показатель	Цель
Food Safety	At Standard

Для получения бонуса ресторану необходимо соответствовать стандартам по пищевой безопасности.

Если при проведении Аудита, ресторан получил 9 и менее отклонений низкого уровня риска (отклонения 1го уровня) и не получил ни одного отклонения высокого уровня риска (отклонения 3го уровня), то цель считается выполненной.

Возможные оценки:

- ✓ At Standard - Ресторан соответствует стандартам,
- ✓ On Alert - Требуются улучшения по некоторым направлениям, чтобы ресторан соответствовал стандартам
- ✓ Underperforming - Ресторан полностью не соответствует



Максимальный размер премии работника составляет 4000 рублей.

Сумма премии может быть уменьшена в зависимости от общего количества отработанных часов за финансовый квартал.

Департамент по поддержке операционной деятельности ежеквартально предоставляет информацию в ОКА для подготовки приказа по данному виду оплат

Награждение работников ресторанов



Программа «BSC-Bonus»



«BSC-Bonus»

– эта программа разработана для повышения заинтересованности работников в достижении поставленных перед рестораном целей и задач, при этом большое внимание уделяется командному духу.

Результативность деятельности Ресторана
определяется

Сбалансированными показателями работы
ресторана
(Balanced Score Card – BSC).

На получение награждения имеет право:

Ресторан, результат работы которого за квартал по системе BSC соответствует или выше утвержденной на квартал цели.

BSC → OT

✓ **Целевой аудиторией программы
«BSC-Bonus»**

являются все сотрудники ресторанов:
от Директора ресторана до Члена Бригады.

✓ **Частота награждения – 1 раз в квартал.**

✓ **Призовой фонд – 700 рублей** на каждого
сотрудника ресторана, работающего на последний
календарный день расчетного периода.

Призовой фонд

Призовой фонд, который получает ресторан, не может быть вручен в виде премии кому-то из рядовых сотрудников или менеджеров.

Его можно использовать только для общих командообразующих мероприятий для всей команды ресторана: совместные походы в кино, вечеринки, пикники, спортивные мероприятия и т.п.

Призовой фонд, полученный рестораном, должен быть использован в течение следующего квартала.

Для использования призового фонда на общекомандное мероприятия, директор ресторана: организывает мероприятие в рамках суммы призового фонда.

Затраты на данные мероприятия относятся на ресторан.

Использование призового фонда ресторанов контролирует
ТУ.

на праздники и

поощрения



Желаем удачи!